

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, R., Syah, H., & Moulana, R. (2016). Karakteristik Pengeringan Biji Kopi dengan Pengering Tipe Bak dengan Sumber Panas Tungku Sekam Kopi dan Kolektor Surya. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 1(1), 20–27.
- Amanto, B. S., Siswanti, S., & Atmaja, A. (2015). Kinetika Pengeringan Temu Giring (*Curcuma Heyneana* Valetton & Van Zijp) menggunakan Cabinet Dryer dengan Perlakuan Pendahuluan Blanching. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 107-114.
- Ananingsih, V. K., Arsanti, G., & Nugrahedhi, R. P. Y. (2017). The Impact of Pretreatment on The Quality of Turmeric Dried by Solar Tunnel Dryer. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 22(2), 79–86.
- Dandamrongrak, R., Young, G., & Mason, R. (2002). Evaluation of Various Pretreatments For The Dehydration of Banana and Selection of Suitable Drying Models. *Journal of Food Engineering*, 55(2), 139–146.
- Fadsy, A., Putra, B. S., & Ratna, R. (2019). Karakteristik Pengeringan Serai Dapur (*Cymbopogon Citratus* L.) menggunakan Tray Dryer Berdasarkan Proses Blanching yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(1), 588-597.
- Fithriani, D., Assadad, L., & Siregar, Z. A. (2016). Karakteristik dan Model Matematika Kurva Pengeringan Rumput Laut (*Euclima Cottonii*). *JPB Kelautan dan Perikanan*, 11, 159-170.
- Fitriani, N. P. I. O., Yulianti, N. L., & Gunadya, I. B. P. (2020). Pengaruh Variasi Suhu dan Ketebalan Irisan Kunyit pada Proses Pengeringan Terhadap Sifat Fisik Tepung Kunyit. *Jurnal BETA*, 8(2), 266-271.
- Gan, H., Charters, E., Driscoll, R., & Szrednicki, G. (2016). Effects of Drying and Blanching on The Retention of Bioactive Compounds in Ginger and Turmeric. *Horticulturæ*, 3(1), 13.
- Gultom, S. S. T., Ambarita, H., Gultom, M. S., & Napitupulu, F. H. (2019). Rancang Bangun dan Pengujian Pengering Biji Kopi Tenaga Listrik dengan Pemanfaatan Energi Surya. *Jurnal Dinamis*, 7(4), 11–20.
- Hadi, D. S., Mustaqimah, M., & Agustina, R. (2019). Karakteristik Pengeringan Lapisan Tipis Kunyit (*Curcuma domestica* VAL) Menggunakan Pengering Tipe Tray Dryer. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(4), 432-441.
- Hartati, I., & Kusumaningrum, M. (2019). Kinetika Pengeringan Busa Ampas Seduhan Teh Metana : Media Komunikasi Rekayasa Proses dan Teknologi Tepat Guna, 15(1), 25–31.
- Ilham. M. A. (2023). Pengaruh Blanching Terhadap Pengeringan Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens* L.). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Ishak, 2013. Model Pengeringan Lapisan Tipis Cengkeh. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin: Makassar.

- Lestari, N., & Samsuar, S. (2022). Pemodelan Kinetika Pengeringan Daun Bidara (*Ziziphus spina-christi* (L.) dengan Metode Pengeringan Tenaga Surya. *Jurnal Agritechno*, 15(02), 149–159.
- Lisa, M., Lutfi, M., & Susilo, B. (2015). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaeotus Ostreatus*). *Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems-Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3), 270-279.
- Manfaati, R., Baskoro, H., & Rifai, M. M. (2019). Pengaruh Waktu dan Suhu Terhadap Proses Pengeringan Bawang Merah menggunakan Tray Dryer. *Jurnal Fluida*, 12 (2), 43–49.
- Mukmin, M., Muhidong, J., & Azis, A. (2021). The Evaluasi Kinerja Model Page pada Pengeringan Lapisan Tipis Umbi Iles-Iles. *Jurnal Agritechno*, 14(01), 18–25.
- Murad, M., Sabani, R., & Putra, G. M. D. (2015). Pengeringan Lapis Tipis Kopra Putih Menggunakan Oven Pengering: White Copra Thin Layer Method using Drying Oven. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 3(2), 159-163.
- Oshima, T., Kato, K., & Imaizumi, T. (2021). Effects of Blanching on Drying Characteristics, Quality, and Pectin Nanostructures of Dried Cut Persimmons. *Journal LWT–Food Science and Technology*, 143.
- Purbasari, D., Lestari, N. P., & Hidayat, F. R. (2023). Mutu Fisik Bubuk Kunyit (*Curcuma Domestica* Val.) Hasil Pengeringan Microwave Berdasarkan Proses Blanching yang Berbeda. *Jurnal Agroteknologi*, 17(1), 1–15.
- Rahmah, A. H. A. (2019). Efektivitas Rimpang Kunyit (*Curcuma Domestica*) Terhadap Penurunan Risiko Aterosklerosis. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(2), 113-120.
- Reddy, I. S. (2017). Effects of Cooking and Drying Methods on Curcumin Content of Turmeric (*Curcuma longa*). *Int. J. Pure App. Biosci*, 5(6), 1730-1734.
- Riyani, C., Purnamasari, N., Dhiu., (2022). Metode Pengeringan Terhadap Proses Produksi Simplisia Akar Murbei (*Morus Alba Radix*) dan Akar Kuning (*Arcangelisia Flava Radix*). *Jurnal Ilmiah Pertanian Nasional*. 2(1), 95-102.
- Santoso, D., Muhidong, D., & Mursalim, M. (2018). Model Matematis Pengeringan Lapisan Tipis Biji Kopi Arabika (*Coffeae Arabica*) dan Biji Kopi Robusta (*Coffeae Cannephora*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22(1), 86-95.
- Suprajogi, M. (2017). Pengaruh Metode Hot water Blanching dan Larutan Asam Sitrat Sebelum Pengeringan Serta Proses Perebusan dan Penyeduhan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Kurkumin Simplisia Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) (D^oCtoral dissertation), Unika Soegijapranata Semarang).
- Tjahjadi, C., & Marta, H. (2011). Pengantar Teknologi Pangan. Universitas Padjajaran, Bandung.
- Widyasanti, A., Pratiwi, R. A. N., & Nurjanah, S. (2018). Pengaruh Proses Blansing dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Leder Buah (Fruit Leather)

- Terong Belanda (*Chyphomandra Betaceae* Sendt.). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 8(2), 105-118.
- Wilton Pereira da Silva, Josivanda Palmeira Gomes, Cleide M.D.P.S. e Silva, Fernando J.A. Gama, Josivanda Palmeira Gomes. 2014. Mathematical Models to Describe Thin-Layer Drying. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences* and to Determine Drying Rate of Whole Bananas.
- Yorkuran, A. H. (2020). Pengaruh Blanching Terhadap Kandungan Pati dan Kadar Air pada Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Bosowa. Makassar.
- Zhiqiang Guan, Xiuzhi Wang, Min Li, Xiaoqiang Jiang. 2013. Mathematical Modeling on Hot Air Drying of Thin Layer Fresh Tilapia Fillets. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*.